



Tekst i zdjęcie: **Renata9** - Kuchcik (30)

Pomarańczowe babeczki z żurawiną

Bardzo szybkie do zrobienia i upieczenia babeczki.

Dodatki mogą być różne, tym razem postanowiłam je upiec z soczystymi pomarańczami. W smaku wyszły b

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- jajka, 3 szt.
- cukier, 1 szkl.
- mąka pszenna, 1 szkl.
- olej roślinny, 1 szkl.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- pomarańcz, 1 szt.
- suszona żurawina, 100 g
- cukier puder, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Wbić do naczynia 3 całe jajka i dosypać cukier, zmiksować. Dosypać mąkę oraz proszek do pieczenia, ponownie zmiksować. Wlać olej z pestek winogron i znowu zmiksować. Do zmiksowanej masy wsypać żurawinę suszoną, tym razem wymieszać łyżką. Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Do silikonowych foremek włożyć papilotki i napełnić je ciastem do 2/3 wysokości. Obrąć pomarańcza, pokroić na części i kawałki wsadzić do ciasta. Włożyć foremki z ciastem do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec przez 20 - 25 minut. Upieczone babeczki wystudzić na kratce. Ostudzone babeczki posypać cukrem pudrem. Smacznego !

